COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36



MANUAL DE INSTRUCCIONES



Mezclador de mano	CSB-77

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para protegerse de choques eléctricos, no coloque el motor, el cuerpo, el cable o la clavija de esta batidora en agua u otro líquido. El eje de mezcla retirable de este aparato ha sido diseñado para sumergirse en el agua u otros líquidos. Nunca sumerja cualquier otra parte de esta unidad. Si la batidora de mano cae en un líquido, DESCONECTELA y retírela inmediatamente. No toque la unidad en el líquido sin desconectar primero.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato se utiliza por o cerca de niños.
4. Desconecte del contacto cuando no esté en uso, antes de poner o de sacar piezas y antes de limpiar. Nunca jale del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. Durante la operación aleje las manos, cabellos, ropa, espátulas y cualquier utensilio o accesorio para reducir el riesgo de daño a personas y/o a su aparato. Una espátula puede ser usada, pero solo cuando la unidad no esta en operación.
7. No usar el producto o ningún otro equipo eléctrico con daño en el cable/enchufe, o si presenta mal funcionamiento la unidad, o si lo tira o daña de cualquier manera. Devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para la examinación, reparación, o ajuste.
8. Retire los acesorios del batidor de mano antes de limpiarlos.
9. Las cuchillas son FILOSAS. Sujételas cuidadosamente cuando las remplace, inserte o limpie.
10. Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, use un contenedor alto o mezcle pequeñas cantidades cada vez para reducir salpicaduras y la posibilidad de quemarse.
11. Para reducir el riesgo de daño, nunca coloque el accesorio del batidor con las láminas sobre la base fuera del tazón colocado adecuadamente.
12. Asegúrese de cubrir el accesorio del batidor, colocado en el aparato antes de la operación. No intente retirar la cubierta de las láminas hasta que se hayan detenido.
13. Revise que el tazón no contenga objetos extraños antes de usar.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, puede resultar en fuego, choque eléctrico o heridas.
15. No utilice el aparato en exteriores.
16. No permita que el cable cuelgue de la mesa o de la superficie donde coloque el aparato, no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
17. Asegúrese de que el aparato esté apagado, el motor debe detenerse completamente, desconecte el aparato del contacto antes de retirar los accesorios y antes de la limpieza.
18. Para reducir el riesgo de fuego o choque eléctrico no opere la unidad cerca de cualquier aparato calefactor o estacionario.
19. La máxima potencia es de 200W, es tomada con el accesorio del batidor.
20. Para reducir el riesgo de daño, nunca coloque las cuchillas sobre la base fuera del tazón.
21. Asegúrese que la cubierta esté colocada correctamente antes de operar el aparato.

NOTAS

Estrellas de anís, granos de pimienta, clavos o nuez de la india.	No muela más de de taza a la vez, use la parte gruesa de la cuchilla.
Vegetales (cocidos)	Corte en piezas de 1.27cm y cocine hasta que el tenedor pueda introducirse. Pulse para picar. No procese mas de ½ taza por vez. Tal vez requiera líquido de donde cocio los vegetales, caldo o leche para procesar puré, no es recomendado para pure de papas
Vegetales (crudos)	Pele si es necesario. Corte en piezas de 1.27cm. No procese mas de ½ taza por vez
Carne (res, cerdo)	250 gramos. Corte en piezas de 1.27cm

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
200 W

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

INTRODUCCIÓN

El mezclador elegante de Cuisinart esta diseñado para una variedad de tareas básicas de un batidor de mano, como moler, cortar, batir, hacer puré, incluso procesa las migas de pan, ¡Así le dará tiempo para hacer los más creativos culinarios¡ El elegante acero inoxidable contiene un motor de gran alcance, y el diseño práctico le permite mezclar dentro de un tazón, jarra o recipiente. tanto la operación como la limpieza es fácil y rápida, ¿Qué podría ser mejor?

INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

Coloque el empaque de su mezclador sobre una superficie plana y firme. Remueva las protecciones superiores, Suave y uniforme deslice la unidad de la caja. Retire todos los materiales de soporte de la caja.
Nota: El mezclador tiene cuchillas extremadamente filosas. Tenga cuidado cuando retire y manipule.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

• **Botón de toque encendido/apagado:** Sirve para activar el mezclador con el toque del botón. Simplemente presione y sostenga abajo el interruptor o pulse para batir.

• **Mango confortable:** La agarradera permite controlar el mezclador con facilidad.

• **Cubierta del motor**

• **Eje desmontable:** Para lanzar el eje desmontable presione el botón del compartimiento del motor, limpieza fácil. Accesorios de mezclado con cuchillas de acero inoxidable

• **Guarda cuchillas:** Este accesorio se coloca fácilmente dentro de la cubierta del motor. Las cuchillas de acero inoxidable están parcialmente cubiertas por una cubierta de acero que limita las salpicaduras.

• **Batidor de globo:** Este accesorio se coloca en la cubierta del cuerpo del motor. Este accesorio es ideal para batir cremas, huevos.

• **Accesorio para picar/moler:** Se utiliza para el pan y otros ingredientes no tan suaves.

• **Vaso de mezclado:** Use este recipiente para sus bebidas.

CONSEJOS

1. El líquido debe quedar mínimo a una distancia de 2,54 cm del compartimiento del motor.
2. Use, la parte gruesa de las cuchillas cuando muela especias duras. Algunas especias completas pueden rayar el accesorio para picar/moler, como las estrellas de anís, granos de pimienta, clavos y nuez moscada.
3. Cuando use contenedores con superficie antiadherente, debe tener cuidado de no rayar la cubierta con la batidora de mano.
4. No sumerja el compartimento del motor, la cubierta de las cuchillas o el área de velocidades de batido en agua o algún otro líquido.
5. Corte los alimentos en trozos de aproximadamente de 1,27cm para que sea más fácil el batido.
6. Vierta primero los ingredientes líquidos dentro del contenedor, a menos que la receta indique lo contrario.
7. Para evitar salpicaduras, no encienda su batidor hasta que las cuchillas estén dentro de la mezcla y no saque de la mezcla las cuchillas mientras el batidor esta en operación.
8. No coloque el batidor en un recipiente caliente o en los quemadores de la estufa mientras no lo use.
9. No coloque, huesos de frutas, huesos o algún otro material sólido dentro de la mezcla, esto puede causar daños a las cuchillas.
10. No llene el contenedor hasta el tope. El nivel de mezcla crecerá cuando se bata y puede derramarse.
11. Agregar líquidos calientes, facilita el batido de sólidos con líquidos.
12. En las recetas que se requiere hielo, use hielo picado (no cubos enteros), para mejores resultados.
13. Usar un movimiento suave arriba-abajo, es la mejor manera de batir e incorporar los ingredientes uniformemente.
15. Para incorporar aire a la mezcla, siempre mantenga las cuchillas bajo la superficie de la mezcla.
16. Si usted esta haciendo un dip, no es necesario procesar hasta que se haga por completo puré, deje la mezcla con textura para hacerlo más interesante.
17. Cuando haga mantequillas compuestas, saque la mantequilla del refrigerador y espere a que esté a temperatura ambiente antes de batir.
18. El mezclador de mano es perfecto para hacer espuma la leche para capuchinos o lattes.
19. Use el mezclador de mano para hacer salsas suaves.
20. Para mejores resultados cuando agregue apio a la receta, use un pelador para remover las partes duras antes de rebanar.

CONSEJOS PARA EL BATIDOR DE GLOBO

Use el batidor de globo para hacer crema batida o las claras de huevo. También puede ser usado para los huevos revueltos u omelets esponjosos.

USO DE INGREDIENTES

INGREDIENTES	COMENTARIOS
Papillas para bebé	Coloque cantidades pequeñas de alimentos cocidos dentro del contenedor. Agregue pequeñas cantidades de líquido. Pulse para picar y despues oprima continuamente el botón para mezclar.
Migas de pan (frescas o secas)	Pulse para picar, despues procese hasta obtener la consistencia deseada.
Quesos duros	Corte en piezas de 0.6 cm aproximadamente. Puede enfriar en el congelador por 3 minutos antes de picar. Pulse para picar, no procese más de 28gr por vez, hasta lograr la consistencia deseada.
Chocolate	Corte en piezas de 1.27cm aproximadamente. Puede enfriar en el congelador por 3 minutos antes de picar. Pulse para picar, no procese más de 28gr por vez, hasta lograr la consistencia deseada.
Dips/aderezos	Coloque los ingredientes en el contenedor. Pulse para picar y despues oprima continuamente el botón hasta obtener la consistencia deseada.
Ajo	Pele los ajos, pique hasta 6 ajos. Pulse para picar.
Jengibre (fresco)	Pele. Corte en pedazos de 1.27cm. Pulse para picar, procese 28gr por vez.
Hierbas frescas	½ taza. Deben estar limpias y secas. Pulse para picar.
Nueces	Retire la cáscara y tueste primero para un mejor sabor. Pulse para picar, procese hasta ½ taza cada vez hasta llegar al nivel de picado deseado, desde grueso hasta fino. puede ser procesado hasta la etapa de mantequilla.
Cebolla	Pele. Corte en pedazos de 1.27cm. Pulse para picar, procese 28gr por vez. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

LIMPIEZA

Siempre limpie el cuerpo del motor y el eje de batido retirable del cuerpo del motor profundamente despues de su uso.

Desconecte la unidad

Retire el eje de batido del cuerpo del motor. Limpie el cuerpo del motor con una esponja o un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie. Para limpiar el eje, lave a mano con agua caliente usando un detergente suave.

JAMÁS SUMERJA EL CUERPO DEL MOTOR EN AGUA

Cuando la unidad tenga un mal funcionamiento, haya sido tirada o dañada de algún modo o no está operando correctamente, mánde el batidor al centro de examinación más cercano para su reparación o ajuste.

ACCESORIO PARA PICAR/MOLER

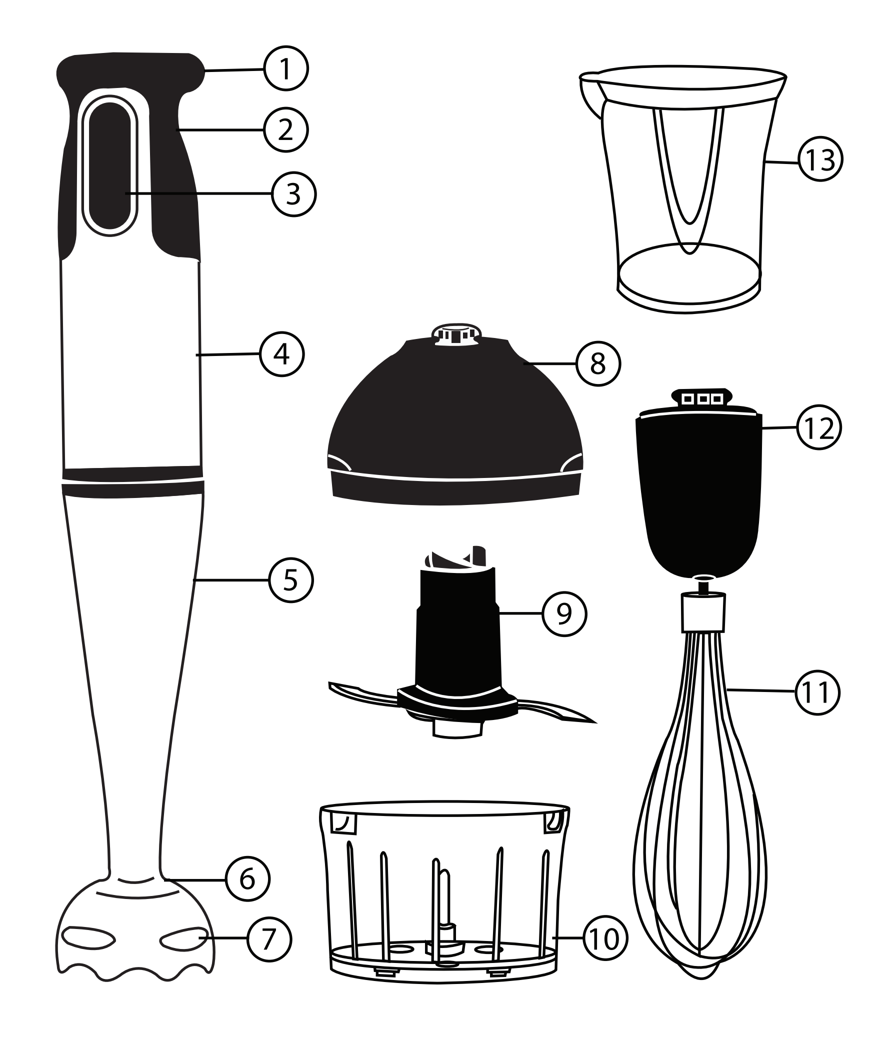
Para simplificar la limpieza, enjuague el contenedor, cubierta y cuchillas inmediatamente despues dle uso, así los alimentos no se secaran en ellos. Lave el anillo de las cuchillas, la cubierta de plástico y el contenedor en agua caliente con jabón. enjuague y seque. Limpie la parte inferior de la cubierta del accesorio para picar/moler con una esponja o trapo húmedo para remover cualquier resto de alimentos. No sumerja la cubierta en agua ni coloque en el lavavajillas. Lave las cuchillas cuidadosamente. Evite dejarlas en agua con jabón donde pueden ser perdidas de vista fácilmente.

Si lo desea, puede lavar el contenedor y el ensamblaje de las cuchillas en la parte superior del lavavajillas, inserete el contenedor boca abajo. coloque las cuchillas en la canastilla de los cubiertos y sáquelos del lavavajillas con mucho cuidado, evitando entrar en contacto con la parte filosa de las cuchillas. Limpie el cuerpo del motor y la cubierta del contenedor con un trapo húmedo. Seque inmediatamente. Jamás sumerja el cuerpo del motor ni la cubierta en agua u otro líquido.

BATIDOR DE GLOBO

Para limpiar el batidor de globo, simplemente retire el accesorio del cuerpo del motor. una ves que es removido, retire el globo metálico de la caja de velocidades. La limpieza de la caja de velocidades debe llevarse a cabo con un trapo húmedo. El globo metálico debe lavarse en agua caliente con jabón o poner en el lavavajillas.

No sumerja la caja de velocidades en agua u otro líquido.



PARTES

1. Agarradera confortable
2. Cubierta del cable
3. Botón de encendido/apagado (on/off)
4. Cubierta del cuerpo del motor
5. Eje de batidor retirable
6. Guarda de láminas
7. Laminas de batidor de acero inoxidable
8. Cubierta de Molino
9.Juego de cuchillas
10. Tazón para moler
11. Batidor de globo
12. Caja de velocidades
13 Taza para bebidas

ENSAMBLADO

Batidor
Alinee el cuerpo del motor con el accesorio de batido y deslice las piezas juntas hasta que escuche y sienta que las piezas hagan un click. Puede ser de ayuda presionar y soltar el botón cuando ensambla.

Cuchilla reversible
El accesorio para picar/moler está equipado con una cuchilla reversible, ésta cuchilla es filosa por un lado y gruesa por el otro. La cuchilla esta unida a un anillo de plástico que se desliza sobre el eje de ensamblaje de la cuchilla, lo cual hace más fácil quitar para seleccionar la cuchilla apropiada.

Antes de procesar cualquier alimento, ensamble las partes del batidor de mano.

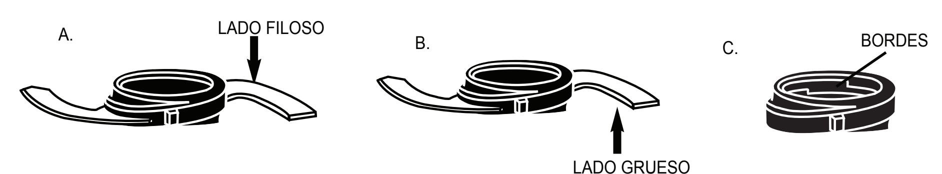
1. Coloque el tazón en una superficie estable, plana y seca. Debe estar cerca de un tomacorriente del mismo voltaje que tiene el aparato.

2. El juego de cuchillas debe estar colocado en el fondo del contenedor. Si no está en su lugar deslice completamente las cuchillas por la parte superior del eje para las cuchillas.

2a. Uniendo el juego de cuchillas:
Conecte el anillo de las cuchillas (F) en la cubierta de plástico (G). Permita que el anillo de las cuchillas se deslice hasta el fondo. (H) Sostenga el anillo de las navajas a través del tubo tomándolo de la parte inferior solamente (K). No toque la parte filosa de las cuchillas.

Tome en cuenta estas características importantes del anillo de las cuchillas. El anillo de las cuchillas puede ser colocado de dos maneras diferentes:

Si usted lo toma como se especifica en la imagen (A), usted podrá ver la palabra (sharp) en la cuchilla. Coloque las cuchillas con éste lado hacia arriba para tener el borde afilado.



Si usted lo toma como se muestra en la imagen (B), no verá ningún escrito en la navaja. Ensamble de esta manera para usar la parte gruesa de las cuchillas.

Los bordes (C) en los lados opuestos del interior del tubo ajustan sobre las pestañas en los lados de la cubierta de plástico.

Levante el anillo de las cuchillas , tomándolo firmemente del centro del tubo y alinee los bordes en el interior del tubo con las pestañas en los lados de la cubierta de plástico. La cuchilla más baja debe casi tocar el fondo del contenedor. Levante el contenedor, tómelo firmemente del fondo. Tome el anillo de las cuchillas , tomándolo firmemente del centro del tubo y gírelo lentamente en el sentido de las manecillas del reloj, éste se asegurará en el lugar de la cubierta de plástico de las navajas para prevenir que se deslice hacia arriba durante el proceso.

3. Conecte el mango (cubierta del motor) a la parte superior del accesorio para picar/moler. Alinee la ranura del accesorio para picar/moler con la apertura del eje en la parte inferior del cuerpo del motor. Cuando estén alineados correctamente deslice las dos piezas juntas hasta que embonen. Usted sentirá y escuchará un ligero click, puede ser de ayuda oprimir el botón de goma y soltarlo mientras desliza las piezas.

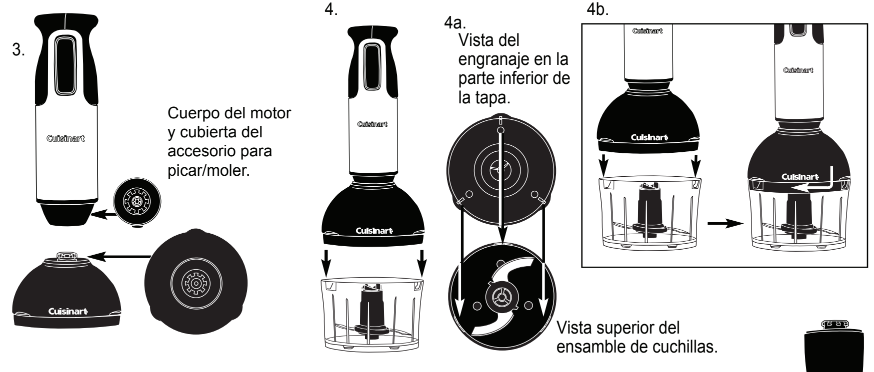
4. Con el batidor en su lugar, coloque la cubierta en la parte superior del contenedor.

4a. Asegúrese que las 3 crestas de la parte superior del ensamble de cuchillas se alinee con el engranaje de 3 brazos de la hélice en la parte inferior de la tapa del molino/picador y que la cubierta sea colocada en la parte superior del tazón 4b.

5. Conecte el cable del batidor de mano al tomacorriente.

6. Coloque una mano en la cubierta del accesorio para picar/moler mientras sujeta con la otra el mango (cubierta del motor) del batidor de mano. Presione el botón ON/OFF con los dedos para comenzar a picar/moler, para detener el proceso del batidor de mano solo deje de presionar el botón ON/OFF.

7. Cuando el batidor de mano se haya detenido por completo. Desconecte el cable del tomacorriente, retire el cuerpo del motor de la cubierta del accesorio para pica/moler y después retire la cubierta del contenedor.



Batidor de globo

1. Alinee el extremo del batidor de globo con la pequeña abertura de la caja de cambios.
2. Empuje hasta que quede asegurado en la posición correcta.
3. Alinee el cuerpo del motor con el ensamblaje del batidor de globo y deslice las piezas hasta que escuche y sienta que las piezas hacen click. puede ser de ayuda oprimir el botón de goma y soltarlo mientras desliza las piezas.